



広報担当：田崎 貴美子  
ザ・リッツ・カールトン福岡

Tel: 080-3691-8093  
Kimiko.Tasaki@ritzcarlton.com

2023年6月7日

**【ザ・リッツ・カールトン福岡】**  
九州の厳選食材と共に  
卓越したダイニングを提供する4つのレストランと2つのバー  
～6月7日よりオンライン予約受付開始～

ザ・リッツ・カールトン福岡(所在地:福岡市中央区大名 2-6-50 福岡大名ガーデンシティ 総支配人:ラドゥ・チュエルニア)は、2023年6月21日(水)の開業に先立ち、6月7日(水)より、地元九州の厳選された食材を楽しむ4つのレストランと2つのバーのオンライン予約受付を開始いたしました。

温暖な気候に恵まれ、海と山に囲まれた九州は、食の宝庫といわれています。ホテルのレストランやバーでは、壱岐島で育てられた黒毛和牛、玄界灘で獲れる新鮮な魚介類をはじめ、福岡県八女市にて丁寧に育てられた日本茶など、福岡、そして九州の食材を活かした数々のメニューを、総料理長 早坂心吾が、これまでの豊富な経験と技術を用いて、卓越したダイニングエクスペリエンスをお届けいたします。



新鮮な九州産の食材を有田や唐津の器で堪能する  
〈幻珠〉の会席ディナーコース



アオリイカとズッキーニの前菜  
〈Viridis〉のディナーコースより

### ザ・リッツ・カールトン福岡 総料理長 早坂心吾 コメント

緑豊かな山、透き通った海、美味しい空気、そして地元の伝統と国際都市らしい新旧が融合する福岡で誕生した「ザ・リッツ・カールトン福岡」の総料理長として着任いたしました。古代より交易が盛んで、海外との交流の玄関口として賑わいをみせてきたこの土地で、地産地消のコンセプトをもとに4つのレストランと2つのバーを率いてまいります。九州は一年を通して穏やかな気候であることから、国内でもトップクラスの畜産業を誇り、また、日照時間が長いいため良質な農作物も豊富です。さらに、無農薬栽培などこだわりを持って食材の生産にあたる作り手が多くいらっしゃいますが、まだ広く知られていない魅力的な食材も数多く存在します。福岡をはじめ九州で育まれた豊かな食材を主役と考え、私たちは素材のポテンシャルを引き出す脇役に徹することで、旬の味覚をふんだんに使用した本格的かつ洗練された料理をお届けいたします。

## <早坂心吾プロフィール>

1981年、北海道斜里町(知床)生まれ。

2002年、日本のフランス料理界を代表するシェフ、三國清三氏が手掛けたフレンチレストラン「ミクニ プリヴェ」のオープニングスタッフとして従事することから料理人としてのキャリアをスタート。

2003年、三國氏の地元・札幌に開業した「ミクニサッポロ」のオープニングスタッフとして、料理長である小川主水氏に6年半師事し、食材の選定や調理法など、料理の基礎となるテクニックや、料理人としての真髄、北海道の厳選された旬の素材の持ち味を最大限にいかした創作スタイルを培う。

2009年、パークハイアット東京シグネチャーレストラン「ニューヨークグリル&バー」にシェフドパルティとして入社。

2014年、アンダーズ東京メインダイニング「アンダーズタヴァン」にて副料理長の職を経て、2015年、ザ・リッツ・カールトン東京「タワーズ」の料理長として就任。食材の素材の良さを生かした料理や調理法、モダンビストロのコンセプトの確立、和の食材を取り入れた様々なメニューの考案に携わる。

2017年、ハイアット セントリック 銀座 東京の総料理長として就任。東京産の食材にこだわった新感覚のオープン料理の可能性を追求し、サステイナブルな食材をメニュー取り入れるなど、地域や環境に配慮したユニークな料理開発を行う。

2019年8月、「ザ・リッツ・カールトン日光」総料理長に就任し、個性豊かな和食と洋食の2つのダイニング、ロビーラウンジ、バーを率いて栃木県産の食材にこだわり、本格的かつ洗練された料理開発を行う。

2023年6月、「ザ・リッツ・カールトン福岡」総料理長に就任



## ◇幻珠 (げんじゅ) 日本料理レストラン

幻珠は1つのレストランでありながら、日本料理に精通した一流の作り手が手掛ける鮨、会席、鉄板焼の3つの異なる和食が体感できる複合型スペシャリティーレストランです。壱岐島で育てられた黒毛和牛や玄界灘で獲られた魚介類など、地元の厳選食材を使った優雅で繊細な料理をご提供。さらに、有田焼や唐津焼のテーブルウェアで料理をいっそう華やかに演出します。

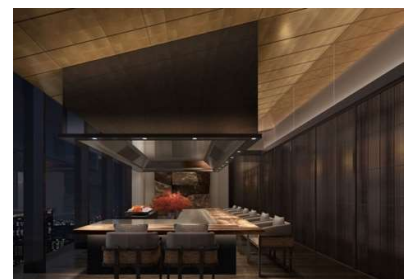
鮨エリアでは、福岡の筑後和傘の傘骨からインスピレーションを得た、錫の箔が施された多面体のパネルが天井や壁面を覆い、カウンターには福岡産の銀杏の無垢材を採用しています。会席エリアでは福岡の茶道文化を継承し、茶筒をイメージした銅色の円形カウンターとカッパー色の箔をあしらった天井が空間全体を調和させています。鉄板焼エリアでは、福岡の伝統工芸である藍胎漆器からインスピレーションを得て、金属で編み込まれた素材を建具に使用することで、「Spirit of Place (土地の精神)」表現しています。



鮨エリア



会席エリア



鉄板焼エリア

▼メニュー ※一例

＜鉄板焼＞ディナーコース 32,000 円

先 付: おもてなしの一品

前 菜: 蛤 蛤出汁 叩きオクラ 花穂 芽葱

焼鱧 翡翠茄子 胡麻たれ

菱蟹 烏賊 トマト 長芋 水雲

向 付: 旬鮮魚 車海老 焼き造り茗荷 紫蘇 山葵 海老醤油 八女茶香

活 物: 活鮑 川茸 雲丹 糸ひじき貝出汁吸地 柑橘

口直し: 唐津農園直送フレッシュサラダ 冷製和牛ロースの出汁しゃぶ

和風玉葱ドレッシング

肉料理: 九州産特選和牛フィレステーキ 又はロースステーキ 旬の焼き野菜

食 事: 南部鉄器で炊き上げる炊き立てご飯

ガーリックライス 又は 炙り牛肉のひつまぶし風

味噌汁 香の物

水菓子: ヨーグルトのブラマンジェ 季節のフルーツ添え

煎 茶: 抹茶葛羊羹



幻珠の鉄板焼ディナーコース

◇Viridis (ヴァリディス) 洋食レストラン

「Farm-to-Sky 地産地消(農場から、空へ)」をコンセプトに、主役となる九州産食材を使った洋食メニューを生産者やシェフのコメントと共にご紹介してまいります。壁には福岡の四季を表す4つのアートが飾られ、メインダイニングの陽光あふれる隠れ家的なオレンジジュリーは、17世紀から19世紀にかけて北欧のおしゃれな邸宅にあったオレンジや柑橘類の果樹を厳しい寒さから守るための専用の温室から着想を得ており、レストランのコンセプトと結びついています。



Viridis (イメージ図)

▼メニュー ※一例

ディナーコース 13,000 円 (\*16,000 円)

アミューズ: コンソメ トマト バジル

冷 前 菜: アオリイカ ズッキーニ おかわかめ キャビア

温 前 菜: つまんでご卵 グリーンアスパラガス クマンペール トリュフ

魚 料 理: 季節の鮮魚 翡翠茄子 八女茶 海苔

肉 料 理: 博多極味鴨 人参 みかん ガストリック

\*又は黒毛和牛サーロイン プロッコリー 黒大蒜 ビーフジュ (+3000 円で変更可)

デザート: エキゾチックフルーツ ココナッツ バニラ モヒートソルベ



Viridis のディナーコース

◇Diva (ディーバ) カフェ

Diva は、地元の新鮮な食材や旬のフルーツをふんだんに使用した軽食や九州産の和紅茶を有田焼の器で提供するアフタヌーンティーなど、福岡にお越しいただいた際にぜひ体験いただきたいメニューをご用意しています。また、チョコレート、ペストリー、アイスクリームをはじめ、福岡県産のコーヒー豆を使用した「オペラ」など、Diva(歌姫)の名を彷彿とさせるスイーツもお楽しみいただけます。博多湾を一望できるスタイリッシュで洗練された空間には、墨画を写真で表現したコンテンポラリーアートが飾られ、まるでジュエリーショップのように色とりどりであでやかなペストリーショップを併設しております。

▼メニュー ※一例

ザ・リッツ・カールトン福岡 アフタヌーンティー 7,800 円

Sweets:

福岡県産和紅茶のムース グリオットチェリー

大分県産かぼすのレアチーズケーキ

カシスのオペラケーキ ヴァイオレット

福岡県産シャインマスカットのタルトレット

熊本県産ブルーベリーのシュークリーム

福岡県産白桃と赤紫蘇のヴェリーヌ ブランマンジェ

スコーン2種 プレーンと八女抹茶

Savory:

本ズワイガニとカリフラワーのクレマ 九州産レモン

糸島プロシュートと紫芋のサンドウィッチ アボカド

鮮魚のリエット 茅乃舎煎り酒のジュレ 花穂紫蘇

熊本県産グリーントマトのガスパチョ 帆立貝 胡瓜



ザ・リッツ・カールトン福岡  
アフタヌーンティー



#### ◇The Lobby Lounge & Bar (ザ ロビーラウンジ & バー)

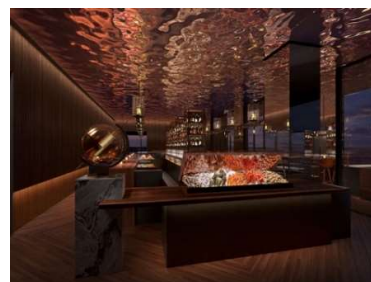
ご友人との交流やビジネスの打ち合わせに最適な、温かみのあるロビーラウンジ&バーです。博多湾を臨む空間には、手染めの糸を組み合わせ見事な模様仕上げている手織の美しいラグが飾られ、穏やかな時間を過ごすことができます。国内外から厳選したウイスキーなど、博多湾の眺望にふさわしいアペリティフをお楽しみください。



17階ザ・バー (イメージ図)

#### ◇Bay (ベイ) バー

Bay では、博多湾の眺望を借景としたシックなバー&ラウンジにて、タパスや炭火焼きを中心とした料理、シグネチャーカクテル、DJ が奏でる音楽をお楽しみいただけます。博多湾を行き交う船からデザインコンセプトの着想を得た心地の良い社交場は、貿易で使用されていた船の構造、パーツや曲線美を空間に取り込むことで、まるで実際の船内に乗り込んだかのような体験がゲストを待ちわびています。メインバーに隣接するテラス席からは実際に玄界灘のビューを眺めることができ、バーが玄界灘の風景と溶け込むように一体化した空間となっています。また、ラウンジエリアには2つのプライベートルームのご用意があり、宿泊客だけでなく地元の方々も楽しめる空間です。



24階 Bay (イメージ図)

#### レストランインフォメーション

##### ◇幻珠

【営業時間】 ランチ 11:30 a.m. ~ 2:30 p.m.  
ディナー 5:30 p.m. ~ 9:30 p.m.

【席数】 会席: 32 席  
鮎 : 18 席  
鉄板: 14 席

##### ◇Diva

【営業時間】 11:00 a.m. ~ 7:00 p.m.  
アフタヌーンティー 12:00 p.m. ~ 4:00 p.m.

【席数】 76 席

##### ◇Bay

【営業時間】 日曜日 - 木曜日・日曜日 5:00 p.m. ~ 12:00 a.m.  
金曜日 - 土曜日 5:00 p.m. ~ 1:00 a.m.

【席数】 98 席

##### ◇Viridis

【営業時間】 朝食 6:30 a.m. ~ 10:30 a.m.  
ランチ 11:30 a.m. ~ 2:30 p.m.  
ディナー 5:30 p.m. ~ 9:30 p.m.

【席数】 76 席

##### ◇ザ・ロビーラウンジ&バー

【営業時間】 11:00 a.m. ~ 11:00 p.m.  
ランチおよびディナーのご提供

【席数】 46 席

レストランのご予約は、オンラインもしくはお電話にて承っております。

オンライン予約 URL

電話: 092-401-8888 (月 ~ 金 10:00 ~ 17:00)

Email: [rc.fukrz.restreservation@ritzcarlton.com](mailto:rc.fukrz.restreservation@ritzcarlton.com)

#### ザ・リッツ・カールトン福岡について

ザ・リッツ・カールトン福岡は、マリオット・インターナショナルとして九州初となるラグジュアリーホテルです。陸・海・空の玄関口でもある「博多駅」、「博多港」、「福岡空港」までは、いずれも車や交通公共機関で 15 分以内のアクセスを誇る福岡市天神地区に位置し、167 の広々とした客室とスイート、4 つのレストランと 2 つのバー、フィットネスジム、スパ、クラブラウンジ、ボールルームや会議室も備え、ゲストの皆様に、快適な滞在と記憶に残る思い出をお届けいたします。ザ・リッツ・カールトン福岡は、2023 年 6 月 21 日に開業を予定しています。

ホテルウェブサイト: [The Ritz-Carlton, Fukuoka \(ritzcarlton.com\)](https://www.ritzcarlton.com/fukuoka)

公式インスタグラム: <https://www.instagram.com/ritzcarlton.fukuoka/>

公式フェイスブック: <https://www.facebook.com/RitzCarltonFukuoka>

本件に関するお問合せ先

ザ・リッツ・カールトン福岡 PR 事務局 後藤瑞季、安藤まの、杉本有紀

TEL: 03-6894-3202、090-8518-6663 (後藤) Email: [trc\\_fukuoka\\_pr@ssu.co.jp](mailto:trc_fukuoka_pr@ssu.co.jp)